

Nieznana historia potraw

Rozdział II - bigos

Bogos, bo taka jest historyczna nazwa bigosu, jak sama nazwa wskazuje, jest potrawą bogów. Wymyślono go około V wieku p.n.e. w starożytnym Rzymie. Początkowo wyrabiany był z mięsa jaszczurek sycylijskich (*podarcis siculus*), z dodatkiem suszonych śliwek i owocu granatu, zbieranych o północy na siedmiu wzgórzach. Transportowano go ręcznie, w kadziach z tekowego drewna, dla zachowania najwyższego stopnia sterylności wykorzystywanych tylko raz. Po wyładowaniu zawartości i umyciu pojemników w wodzie oligoceńskiej, wytwarzano z nich meble. Wysoki koszt transportu, pełne magazyny niesprzedanych wyrobów stolarskich, (nie kupowano ich, gdyż, jak mówiono, „zajeżdżały bogosem”), wszystko to wielokrotnie przewyższało wartość samego produktu. Rzymianie wpadli wtedy na pomysł stworzenia bogos-duktów, którymi sprowadzano ten cenny produkt w doliny. W zasadzie sprowadzał się on sam, gdyż pomysł sprowadzał się do tego, że na górze, do wykonanej z drewna tekowego rynny, wlewano bogos płynny, pod wpływem siły ciężenia (prawo ciężenia Ziemi na bogos sformułował jako pierwszy Diogenes), spływał on w dół i po odparowaniu nadawał się do bezpośredniego spożycia.

Ten epokowy wynalazek wpłynął na obniżenie kosztów, a tym samym na spopularyzowanie dania. Odtąd z upodobaniem żywił się nim lud rzymski, a z czasem cała postępową ludzkość. Bogos-dukty używane były do czasu, gdy Tales z Miletu zatruł się przeterminowanym daniem, wyprodukowanym ze świeżych śliwek. Kucharzowi, który zamienił owoce suszone na świeże, odebrano licencję i wtrącono do lochu na osiemdziesiąt pięć lat. Po tym wydarzeniu zakończono sprowadzanie bogosu z gór, umyto rynny wodą, co okazało się kolejnym doskonałym pomysłem. Linie transportowe nazwano wtedy „akweduktami” i odtąd przesyłano nimi wyłącznie wodę.

Wkrótce mieszkańcy miasta zapomnieli o bogosie, przerzucając się na nowinki w postaci jajecznicy, placków ziemniaczanych i hot-dogów. Bogos, w zmienionej nieco postaci, już jako bigos, nadal jest bardzo popularny wśród ludów pierwotnych, głównie w Europie środkowo-wschodniej. Poza oczywistym przeznaczeniem kulinarnym, używany jest przez wojsko do czyszczenia luf czołgowych, oraz, po dodaniu do niego betonu w proporcji 50:50, do utwardzania dróg.

Kopiowanie tekstów, obrazów i wszelkiej twórczości użytkowników portalu bez ich zgody jest stanowczo zabronione. (Ustawa o prawie autorskim i prawach pokrewnych, Dz.U. 1994 nr 24 poz. 83 z dnia 4 lutego 1994r.).

Galernik, dodano 19.06.2020 11:37

Dokument został wygenerowany przez www.portal-pisarski.pl.